Rocznik 1936. Nr 53.

Gazeta Powiatowa

powiatu świętochłowickiego

Świętochłowice, dnia 24. grudnia 1936 r.

Wychodzi co sobotę. Redaktor Siwy, Wydział Powiatowy Świętochłowice
Telefon: Chorzów 40911.

Treść:

DZIAŁ URZĘDOWY

1.

Rozporządzenie

Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych

z dnia 15 października 1936 r.

(Dz. U. R. P. Nr 82, poz. 568)

wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o pomieszczeniach i urządzeniach zakładów mleczarskich oraz o zawodowym przygotowaniu kierowników tych zakładów.

Na podstawie art. 2 ust. 1 i art. 19 ustawy z dnia 22 kwietnia 1936 r. o mleczarstwie (Dz. U. R. P. Nr 35, poz. 272) zarządza się co następuje:

Pomieszczenia i urządzenia zakładów mleczarskich.

Zlewnie mleka.

§ 1.

1. Zlewnią mleka jest zakład, w którym zlewa się mleko pochodzące z własnego gospodarstwa lub z cudzych gospodarstw w celu sprzedaży lub wprowadzenia w obrót w inny sposób, o ile mleko nie jest w zakładzie poddawane innym zabiegom, niż oczyszczenie i chłodzenie.

2. Nie jest zlewnią zakład, w którym zlewa się (oczyszcza, schładza) mleko, pochodzące z własnego gospodarstwa w celu dostarczenia go do zakładu mleczarskiego (zlewni, mleczarni, maślarni, śmietanczarni, serowni).

§ 2.

Zlewnia mleka powinna posiadać co najmniej dwa pomieszczenia.

§ 3.

Zlewnia mleka powinna posiadać co najmniej:

1. wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka,

2. urządzenia do określania jakości (czystości, zwieżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu; jeżeli badanie tłuszczu w mleku odbywa się nie w zlewni lecz w zakładzie mleczarskim, do którego zlewnia dostarcza mleko, a zlewnia poza tym nie wprowadza mleka w obrót — zamiast urządzeń do określania zawartości tłuszczu w mleku zlewnia powinna posiadać urządzenia do pobierania i przechowywania próbek mleka,

3. urządzenia do oczyszczania mleka (sito mleczarskie z filtrem lub wirówką oczyszczającą), jego oziębiania (oziębiacz) i urządzenia do przechowywania mleka (kadź do przechowywania mleka lub basen do przechowywania baniek z mlekiem), umożliwiające utrzymanie niskiej temperatury.

§ 4.

Wielkość i wzajemny stosunek urządzeń w zlewni mleka powinny dawać możność odbioru, oczyszczenia i chłodzenia dostarczonego każdorazowo do zlewni mleka do temperatury poniżej + 10°C w ciągu najwyżej 2 godzin oraz utrzymania mleka w tej temperaturze aż do czasu jego wydania.

Mleczarnie.

§ 5.

1. Mleczarnią jest zakład, w którym prócz zabiegów, określonych w § 1, mleko jest poddawane jeszcze innym zabiegom, jak np. pasteryzowanie, homogenizowanie, butelkowanie w celu sprzedaży lub wprowadzenie w obrót w inny sposób.

2. Mleczarnią jest również zakład, który oprócz czynności, wymienionych w ustępie poprzedzającym, wyrabia z mleka śmietankę lub śmietanę w celu jej sprzedaży lub wprowadzenia w obrót w inny sposób.

§ 6.

Mleczarnie powinny posiadać co najmniej trzy pomieszczenia.

§ 7.

Mleczarnie powinny posiadać co najmniej wszystkie urządzenia zlewni (§ 3), przy czym wielkość oziębiacza powinna być taka, aby cała ilość mleka mogła być bezpośrednio po oczyszczeniu lub po pasteryzacji schłodzona przez jednorazowe przepuszczenie przez oziębiacz do temperatury poniżej + 10°C.

§ 8.

Mleczarnie, które sprzedają lub w inny sposób wprowadzają w obrót mleko pasteryzowane lub homogenizowane albo takąż śmietankę, powinny posiadać aparaty do pasteryzacji lub homogenizacji.

Śmietanczarnie.

§ 9.

Śmietanczarnią jest zakład, w którym dokonywa się wyłącznie odciąganie z mleka śmietanki i przygotowywanie jej w celu sprzedaży lub wprowadzenia w obrót w inny sposób.

§ 10.

Śmietanczarnia powinna posiadać co najmniej dwa pomieszczenia.

§ 11.

Śmietanczarnia powinna posiadać co najmniej:

1. wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka,

2. urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu; jeżeli badanie zawartości tłuszczu w mleku odbywa się nie w śmietanczarni lecz w maślarni, do której śmiatanczarnia dostarcza śmietankę, śmietanczarnia zamiast urządzeń do określania zawartości tłuszczu w mleku powinna posiadać urządzenia do pobierania i przechowywania próbek mleka,

3. urządzenia do podgrzewania mleka (podgrzewacz lub kocioł) oraz wirówkę,

4. oziębiacz,

5. urządzenia do utrzymywania śmietanki w niskiej temperaturze do czasu wysłania do maślarni.

§ 12.

Wielkość i wzajemny stosunek urządzeń śmietanczarni powinny dawać możność odebrania i oczyszczenia mleka, odciągnięcia z niego śmietanki w ciągu najwyżej trzygodzinnej pracy wirówki (wirówek), przyjmując za podstawę jej (ich) katalogową sprawność, schłodzenia śmietanki bezpośrednio po odciągnięciu do temperatury poniżej + 10°C przez jednorazowe przepuszczenie przez oziębiacz oraz utrzymania jej w tej temperaturze do czasu wysłania do maślarni.

Maślarnie.

§ 13.

Maślarnią jest zakład, w którym wyrabia się masło w celu jego sprzedaży lub wprowadzenia w obrót w inny sposób.

§ 14.

Maślarnia powinna posiadać co najmniej trzy pomieszczenia.

§ 15.

1. Maślarnia powinna posiadać co najmniej:

1. wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka lub śmietanki,

2. urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu,

3. sito mleczarskie z filtrem do oczyszczania mleka,

4. urządzenia do podgrzewania mleka (podgrzewacz lub kocioł) oraz wirówkę, o ile zakład odbiera pełne mleko,

5. oziębiacz,

6. urządzenia do przeprowadzania fermentacji śmietany (kadzie fermentacyjne lub basen do przechowywania naczyń ze śmietanką),

7. masielnicę i wygniatacz lub masielnicę-wygniatarkę.

2. Maślarnie, które sprzedają lub w inny sposób wprowadzają w obrót masło wytworzone z pasteryzowanej śmietanki, powinny posiadać aparat do pasteryzacji oraz urządzenia do przygotowania zakwasu.

§ 16.

1. Wielkość i wzajemny stosunek urządzedzeń w maślarniach powinny być takie, aby:

1. z ilości mleka, dostarczonej w ciągu dnia, śmietanka mogła być odciągnięta w ciągu najwyżej trzygodzinnej pracy wirówki (wirówek), przyjmując za podstawę jej (ich) katalogową sprawność,

2. pasteryzacja śmietanki, uzyskanej z dostarczonego mleka, mogła być ukończona najpóźniej w ciągu godziny po odciągnięciu śmietanki, pasteryzacja zaś śmietanki dostarczonej do maślarni mogła być ukończona w ciągu 2 godzin po jej dostarczeniu do maślarni,

3. śmietanka mogła być schłodzona do temperatury poniżej + 10°C przez jednorazowe przepuszczenie przez oziębiacz.

2. Wielkość masielnic powinna być taka, aby przy największym dziennym wyrobie masła zmaślanie śmietany nie odbywało się więcej niż trzy razy dziennie w każdej masielnicy.

3. Urządzenia do przygotowywania zakwasu z czystych kultur powinno umożliwiać utrzymywanie temperatury w granicach od + 20 do 30°C.

Serownie.

§ 17.

Serownią jest zakład, w którym wytwarza się sery w celu sprzedarzy lub wprowadzenia w obrót w inny sposób.

§ 18.

1. Serownia, w której wytwarza się sery, przeznaczone do spożycia w stanie świeżym oraz sery twarogowe, powinna posiadać co najmniej trzy pomieszczenia.

2. Serownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna posiadać co najmniej cztery pomieszczenia.

3. W serowniach, w których do wyrobu serów używa się mleka podstojowego, powinno być ponadto oddzielne pomieszczenie do przechowywania podstojów.

§ 19.

1. Wszystkie serownie powinny posiadać co najmniej:

1. wagę lub miernik do określenia ilości odbieranego mleka

2. sito mleczarskie z filtrem do oczyszczania mleka,

3. urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu,

4. kadź serowarską.

2. Sorownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna ponadto posiadać:

1. urządzenia do określenia przydatności mleka do wyrobu serów (urządzenia do prób fermentacyjnych i prób na reduktazę),

2. urządzenia do solenia i pielęgnacji serów, dostosowane do metody produkcji poszczególnych typów serów, wytwarzanych w serowni

Przepisy ogólne.

§ 20.

1. Mleczarnie, maślarnie i serownie, w których oprócz zasadniczej działalności, określonej w niniejszym rozporządzeniu dla tych typów zakładów mleczarskich (§ 5, 13 i 17) prowadzi się jako uboczny inny rodzaj działalności, powinny posiadać oprócz pomieszczeń, określonych w niniejszym rozporządzeniu dodatkowe pomieszczenia w co najmniej następującej ilości:

mleczarnie — do wyrobu masła jedno pomieszczenie,

mleczarnie i maślarnie — do wyrobu serów, przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, jeżeli rozmiar przerobu przekracza 200 litrów mleka dziennie—jedno pomieszczenie,

mleczarnie i maślarnie—do wyrobu serów dojrzewających trzy pomieszczenia,

serownie — do wyrobu masła z serwatki lub mleka, nie nadającego się do wyrobu serów, w ilości przekraczającej 10 kg masła dziennie—jedno pomieszczenie.

2. Zakłady mleczarskie, określone w ust. (1), powinny posiadać oprócz urządzeń przewidzianych dla danego typu zakładu również określone w niniejszym rozporządzeniu urządzenia maślarskie lub serowarskie, zależnie od rodzaju działalności obucznej.

§ 21.

Zakłady mleczarskie, w których dzienny odbiór mleka przekracza 3000 litrów, powinny posiadać oddzielne pomieszczenie przeznaczone na laboratorium, w którym mogą być rownież umieszczone urządzenia biurowe.

§ 22.

1. Wszystkie zakłady mleczarskie powinny posiadać urządzenia, do chłodzenia umożliwiające utrzymanie w ciągu całego roku temperatur, przewidzianych w rozporządzeniu niniejszym, lub urządzenia do przechowywania w tym celu odpowiedniej ilości lodu.

2. Urządzenia chłodnicze, które są źródłem niskiej temperatury, jak również urządzenia napędowe (maszyny parowe, motory spalinowe itp.) z wyjątkiem motorów elektrycznych nie mogą mieścić się w pomieszczeniach, określonych w rozporządzeniu niniejszym.

3. Zakłady mleczarskie, mające urządzenia do wytwarzania pary, powinny posiadać urządzenia do wyparzania konwi.

4. Obowiązek posiadania urządzeń do badania zawartości tłuszczu w mleku (§ 3, 7, 11, 15 i 19) nie dotyczy zakładów mleczarskich, opierających swą działalność wyłącznie na mleku z własnego gospodarstwa.

§ 23.

1. Rozmiary poszczególnych pomieszczeń w zakładach mleczarskich powinny być dostosowane do ilości i rozmiarów znajdujących się w nich urządzeń zapewniać łatwy dostęp do tych urządzeń podczas pracy i ich oczyszczania oraz łatwe i sprawne wykonywanie wszelkich czynności w zakładzie mleczarskim przy zachowaniu jak największej staranności, dokładności i czystości w pracy. Pomieszczenia zakładów mleczarskich powinny być zaopatrzone w urządzenia wentylacyjne, umożliwiające stałe odświeżanie powietrza.

2. Pomieszczenia przeznaczone do fermentacji śmietany, warzenia solenia i pielęgnacji serów oraz przechowywania mleka podstojowego powinny być urządzone w sposób, zapewniający możność utrzymywania odpowiedniej temperatury; pomieszczenia przeznaczone do pielęgnacji serów powinny być ponadto urządzone w sposów umożliwiający utrzymywanie odpowiedniej wilgotności.

§ 24.

Wszystkie urządzenia zakładów mleczarskich powinny pozostawać w stanie zapewniającym ich sprawne działanie.

§ 25.

Termometry powinny być wmontowane w poszczególne aparaty (podgrzewacze, aparaty do pasteryzacji), w sposób umożliwiający dokładne odczytanie temperatury. Zakład mleczarski powinien posiadać odpowiednią ilość termometrów do wszystkich czynności, przy których konieczne jest śledzenie temperatury, jak również odpowiedni zapas termometrów.

§ 26.

1. Zakłady mleczarskie powinny być zaopatrzone w wodę zdatną do picia dla ludzi w ilości dostatecznej dla normalnej pracy zakładu mleczarskiego oraz utrzymywania pomieszczeń i urządzeń w czystości.

2. Zakłady mleczarskie, położone w miejscowościach nie posiadających sieci wodociągowej, powinny mieć studnie artezyjskie lub zwykłe, wybudowane z kręgów cementowych, cegły wyprawianej lub kamienia uszczelnionego zaprawą cementową. Studnie powinny być stale przykryte i zaopatrzone w pompę. Obowiązek posiadania pompy w studni nie dotyczy zlewni mleka i śmietanczarni, których dzienny odbiór nie przekracza 500 litrów.

Zawodowe przygotowanie kierowników zakładów mleczarskich.

§ 27.

Kierownicy techniczni poszczególnych rodzajów zakładów mleczarskich powinni posiadać co najmniej następujące przygotowanie zawodowe:

mleczarni, której dzienny odbiór mleka nie przekracza 1000 litrów — co najmniej 6-miesięczną praktykę w mleczarstwie;

mleczarni, której dzienny odbiór mleka przekracza 1000 litrów — szkołę mleczarską i co najmniej roczną praktykę w mleczarstwie;

maślarni o napędzie ręcznym - szkołę mleczarską i co najmniej jednoroczną praktykę w maślarni;

maślarni o napędzie mechanicznym — szkołę mleczarską i co najmniej dwuletnią praktykę w maślarni; za maślarnie o napędzie mechanicznym uważa się te, w których wirówki, masielnice i wygniatarki poruszane są za pomocą motorów, maszyn parowych lub siły wodnej;

serowni, której dzienny odbiór mleka nie przekracza 500 litrów — specjalny kurs przeszkoleniowy i co najmniej roczną praktykę w serowni;

serowni, której dzienny odbiór mleka przekracza 500 litrów — szkołę mleczarską i co najmniej dwuletnią praktykę w serowni;

§ 28.

Za kursy przeszkoleniowe w rozumieniu niniejszego rozporządzenia uważa się kursy organizowane z upoważnienia Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych przez izby rolnicze lub spółdzielcze organizacje rolnicze.

§ 29.

1. Za szkoły mleczarskie w rozumieniu niniejszego rozporządzenia uważa się: Państwową Szkołę Mleczarską w Rzeszowie, Szkołę Mleczarską Wielkopolskiej Izby Rolniczej we Wrześni, Szkołę Mleczarską w Szafarni, b. Kursy Mleczarskie w Liskowie, oraz 6-miesięczny kurs mleczarski w roku 1931/2 i Szkołę Mleczarską Krajowego Związku Mleczarskiego „Masłosojuz" w Stryju.

2. Za równoznaczne z ukończeniem szkoły mleczarskiej uważa się ukończenie polskiej szkoły akademickiej lub liceum, na których były wykładane przedmioty z zakresu technologii przemysłu fermentacyjnego lub posiadanie uznanego w Państwie Polskim dyplomu takiejże zagranicznej szkoły akademickiej.

§ 30.

Ukończenie w b. cesarstwie austro-węgierskim przed dniem 1 listopada 1918 r., lub w b. cesarstwie niemieckim przed dniem 27 grudnia 1918 r., albo w b. cesarstwie rosyjskim przed dniem 27 listopada 1917 r. szkoły akademickiej, na której były wykładane przedmioty z zakresu technologii przemysłu fermentacyjnego, albo szkoły mleczarskiej o co najmniej jednorocznym kursie uważa się za równoznaczne z ukończeniem szkoły mleczarskiej w rozumieniu niniejszego rozporządzenia.

§ 31.

1. Osoby, które ukończyły inne szkoły mleczarskie lub kursy mleczarskie niż określone w §§ 28 do 30 i posiadają odpowiednią praktykę, oraz osoby, które pracowały co najmnie 5 lat w zakładzie mleczarskim, mogą być kierownikami technicznymi odpowiednich zakładów mleczarskich, jeżeli złożą egzamin z wiadomości teoretycznych w jednej ze szkół mleczarskich, wymienionych w § 29 ust. 1.

2. Osoby, które ukończyły 35 rok życia i pracują w zawodzie mleczarskim co najmniej 10 lat, a w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia były kierownikami technicznymi zakładu mleczarskiego, może właściwa izba rolnicza zwolnić od egzaminu, przewidzianego w ustępie poprzedzającym.

§ 32.

1. Osoby, które w dniu wyjścia w życie niniejszego rozporządzenia są kierownikami technicznymi zakładów mleczaskich, a których zawodowe przygotowanie nie odpowiada wymaganiom, ustalonym w rozporządzeniu niniejszym, powinny do dnia 1 lipca 1939 r. uzupełnić przygotowanie zawodowe stosownie do tych wymagań.

2. Te spośród osób wymienionych w ustępie poprzedzającym, które do dnia 1 lipca 1939 r. nie uzupełnią zawodowego przygotowania, nie będą mogły po tym terminie zajmować stanowisk technicznych kierowników zakładów mleczarskich.

§ 33.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 listopada 1936 r.

Minister Rolnictwa i Reform Rolnych

J. Poniatowski.

Hasło chwili obecnej:

»Wszyscy bierzemy udział w pomocy dla bezrobotnych braci«

Odbito w Drukarni E. Leksan, Świętochłowice, ul. Bytomska Nr. 23. — Telefon: 411-10.